

Piec wielofunkcyjny, EN 600x400 lub GN1/1, 4 blachy, elektromechaniczny, 798x747x563 mm, zawias uchylny, SMEG ALFA420MFH-2

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: 8017709270124

EAN13: 8017709270124

UPC: -

Cena produktu:

**9 778,50 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Urządzenie pracuje w zakresie temperatur od 70 do 270 °C, oferuje tryby konwekcji z nawilżaniem, termoobiegu oraz grillowania. Dwa wentylatory obracające się naprzemiennie w przeciwnych kierunkach dbają o dystrybucję gorącego powietrza w komorze. Manualny panel sterowania umożliwia ustawienie czasu pracy od 1 do 60 minut lub pracę w trybie ciągłym.

- Cztery poziomy załadunki blach EN 600x400 mm lub GN1/1 z odstępem 77 mm.
- Pięć funkcji pieczenia, w tym duży grill o mocy 4300 W i grzałka dolna.
- Manualna regulacja poziomu nawilżania realizowana przez bezpośredni natrysk wody wewnątrz komory.
- Sygnalizacja osiągnięcia temperatury za pomocą pomarańczowej i zielonej lampki

kontrolnej.

Komora pieczenia o pojemności netto 104,2 l została wykonana ze stali nierdzewnej, co ułatwia usuwanie zabrudzeń po serwisie. Drzwi z podwójną szybą ograniczają nagrzewanie się frontu, a wewnętrzne szkło jest otwierane za pomocą specjalnego klipsa. Prowadnice blach z chromowanego drutu oraz zdejmowany deflektor pozwalają na dotarcie do zakamarków obudowy.

- Wewnętrzna komora ze stali nierdzewnej o wymiarach 672 x 437 x 340 mm.
 - System otwierania wewnętrznej szyby ułatwiający czyszczenie przestrzeni między przeszkleniami.
 - Klasa wodoszczelności IPX3 chroniąca podzespoły przed przypadkowym zachlapaniem.
 - Prowadnice z drutu chromowanego przystosowane do intensywnego użytkowania.
-

Piec o szerokości 798 mm wymaga podłączenia do sieci elektrycznej 400 V, choć producent dopuszcza alternatywne zasilanie 230 V. Urządzenie musi zostać wpięte do instalacji wodnej o ciśnieniu w zakresie 50-500 kPa dla poprawnego działania nawilacza. Konstrukcja opiera się na regulowanych nóżkach, które ułatwiają wypoziomowanie sprzętu na blacie roboczym.

- Wymiary zewnętrzne 798 x 747 x 563 mm przy wadze netto 61,1 kg.
 - Całkowita moc przyłączeniowa wynosi 6,9 kW przy napięciu 400 V 3N~.
 - Maksymalna głębokość urządzenia po całkowitym otwarciu uchylnych drzwi to 1145 mm.
 - Przewód zasilający o długości 170 cm wyprowadzony z tyłu obudowy.
-

Urządzenie znajdzie zastosowanie w piekarniach, cukierniach oraz restauracjach i barach serwujących dania z pieca. Wydajność na poziomie 4 blach sprawdza się także w punktach szybkiej gastronomii, hotelach oraz w cateringu.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 798

Głębokość (mm): 747

Wysokość (mm): 563

Model: ALFA420MFH-2

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 6.9

Ilość półek: 4

Sterowanie: Manualne

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Rodzaj pojemników: EN 600 x 400

Rodzaj wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

